●FOODIE
1:plus

「フーディアイプラス」はコメットカトウの最新機種が常時展示してある体験・体感型ショールームです。調理のテストやセミナー各種が行えます。是非ご来場ください。
お問い合わせは東京支店までお願いいたします。

安全に関するご注意

- ご使用の前に必ず「取扱説明書」をよく読んで正しくお使いください。
  特にアルバイト・パート・新入社員が機器を取り扱う場合にも警告・注意事項をよく理解し遵守してください。
- 設置工事は「設置・工事説明編」をよく読んで必ず指定された工事を行なってください。
  又ガス工事・電気工事は専門業者にご依頼ください。
- 設置につきましては消防法、火災予防条例等の法令に従ってください。
- 火災の原因となる燃えやすいものの近くに設置しないでください。
- 使用中や使用直後は器具が高温になっていますのでやけどに充分注意し、指定の箇所以外は触れないようにしてください。
- 使用中は機器から離れないでください。
- 使用中は給気と換気に注意し、必ず換気ファンを回してください。
  換気ファンを回さなかったり、不充分な風量の換気では一酸化炭素中毒死事故のおそれがあります。
- 業務用です。家庭用としては使用できません。

株式会社コメットカトウ http://www.cometkato.co.jp

COMET KATO MFG.CO.,LTD. I-9,Kabutoshinden,Sobuecho,Inazawa-shi,Aichipref,Japan

札幌営業所 〒062-0055 札幌市豊平区月寒東5条7-5-16 フロンティア57 1階
TEL(011)855-3311 FAX(011)855-6641
仙台営業所 〒981-3121 仙台市泉区上谷刈3-6-25 カヤバプラザ弐番館 201号
TEL(022)218-5350 FAX(022)218-5351
東京支店 〒171-0021 東京都豊島区西池袋5-13-13 東都自動車ビルヂング 2階
[営業]TEL(03)5950-5351 [サービス]TEL(03)5950-5367 FAX(03)5950-3309
横浜営業所 〒220-0024 横浜市西区西平沼町3-10 飯村ビル 3階
TEL(045)316-4295 FAX(045)316-4297
長野営業所 〒380-0917 長野市大字稲葉南俣2494-1
TEL(026)227-4880 FAX(026)227-4118
名古屋支店 〒454-0005 名古屋市中川区西日置町9-109
[営業]TEL(052)361-2741 [サービス]TEL(052)361-0302 FAX(052)361-0877
北陸営業所 〒920-0022 金沢市北安江3-6-6 メッセヤスダビル 102号
TEL(076)224-8866 FAX(076)224-9088
大阪営業所 〒577-0012 東大阪市長田東3-3-32 東洋交易ビル 5階
[営業]TEL(06)4309-0128 [サービス]TEL(06)4309-0158 FAX(06)4309-0138
広島営業所 〒730-0803 広島市中区広瀬北町4-13 リバーサイドコーポ広瀬 1階
TEL(082)235-2112 FAX(082)235-2113
四国営業所 〒761-0431 高松市小村町115-1 ニューマリッチふれんど 103号
TEL(087)840-3261 FAX(087)840-3263
九州営業所 〒812-0006 福岡市博多区上牟田1-3-1
TEL(092)441-4035 FAX(092)441-4036
祖父江工場 〒495-8517 愛知県稲沢市祖父江町甲新田イ一9
TEL(0587)97-8441 FAX(0587)97-8448

製品に関する問い合わせは、最寄りの支店・営業所にお願い致します。

■お求めご相談は…

※このカタログに掲載の仕様及び外観を改善のため、発売時に変更することがありますので、ご承知ください。
※このカタログに掲載の価格は2015年1月現在の価格です。
また、配送費、設置費等は含まれておりません。

2015年1月
10000

COMET
食から喜びと笑顔を未来へ

New
2段積タイプ
も
プラス

イプラコン
プラス思考のスチコンです！

小型＋多機能＋低価格

スチームコンベクションオーブン
CSI3 SERIES

コンパクトボディに多彩な機能を満載した
スチームコンベクションオーブンの新シリーズです。

プラコン

① コンパクトボディ

W700×D590のコンパクト設計で設置場所を選びません。

② 2/3サイズのホテルパンを使用

1/2サイズ、1/3サイズのホテルパンも使用できます。棚ピッチは68mmです。

2/3サイズホテルパン
3段仕様

CSI3-E3

2/3サイズホテルパン
5段仕様

CSI3-G5

③ 二重ドアガラス

表面温度の上昇を防ぎます。

④ スマートインジェクションシステムを採用。

コメット独自のスマートインジェクションシステムを搭載。CSI2シリーズで特許を取得した水拡散板庫内ファンで瞬時にスチームを発生させます。

Smart Injection System

⑤ オーブン庫内底部はコーナーR仕様

勾配も大きくとり排水性もアップしました。
（従来機CSI-E3/E5との比較）

⑥ ドアハンドル

開閉性に優れたワンアクションハンドルを新採用しました。

⑦ 設定ダイヤル

飛び出し量を抑えた設計で接触による破損を防止します。

⑧ ガス・給水・排水の接続口

各接続口を本体下部にして設置性がアップしました。

⑨ 多彩な調理モード

ホットモード（熱風のみ）20ー300℃＊
コンビモード（蒸気量5段階）20ー300℃＊
スチームモード（エコ/パワーの2モード）50ー150℃
運転を停止せずに調理モードの変更が可能になりました。（ホット⇔コンビ⇔スチーム）

＊機器周辺温度や給水温度が高い場合は、50℃以下の運転ができないことがあります。

⑩ ダンパー機能

ホットモード時ダンパーキーで開閉操作ができます。＊

＊スチームモード時は開きません。コンビモード時は自動制御します。

⑪ メニュープログラム機能

メニュー数×工程数＝50まで登録可能です。

⑫ 庫内ファンは風量４段階設定可能

オートリバース機能も搭載しています。

⑬ 手動加湿機能

ホットモード時手動加湿キーで一時的に加湿することができます。

⑭ 庫内灯を標準装備

庫内灯キーでON／OFFできます。

⑮ クーリング機能

庫内を冷却するクーリング機能を搭載しています。水を拡散しながら冷却する「水拡散急速冷却機能」＊も新搭載。ドアを閉めた状態での冷却も可能になりました。クーリングは50℃以下になると自動停止する省エネ設計です。

＊（庫内温度200℃以下にて有効）

⑯ 予熱機能

予熱完了時にブザーでお知らせします。

⑰ ブザー音変更機能

調理完了等をお知らせするブザーの音程やパターンを変更することができます。

⑱ 庫内洗浄ナビゲート機能

蒸らし工程等を自動化した庫内洗浄ナビゲート機能を搭載しています。（洗剤散布等は手動）

⑲ 自己診断機能

異常が発生するとコントローラが感知し、エラー表示でお知らせします。

⑳ 安全装置

異常過熱防止装置・ドアスイッチ（ガス式・電気式）立ち消え安全装置（ガス式のみ）

㉑ 静音設計

ガス式モデルは燃焼音が静かなブンゼンバーナーを採用しました。狭い厨房やオープンキッチンでも運転音が気になりません。

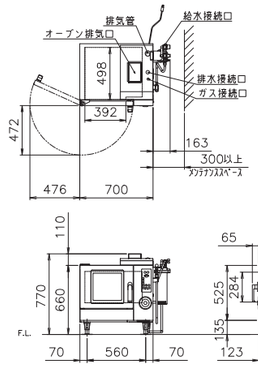
㉒ 芯温センサー

オプション装備です。ご発注時にご指定ください。

Models：CSI3-Gシリーズ（ガス式）

2/3ホテルパン
3段仕様

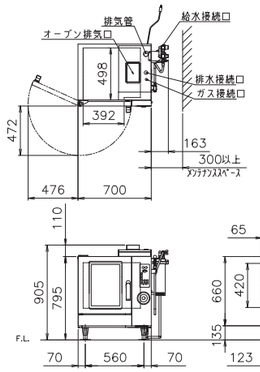
CSI3-G3



外形寸法 Dimensions：W700×D590×H770（mm）

2/3ホテルパン
5段仕様

CSI3-G5



外形寸法 Dimensions：W700×D590×H905（mm）

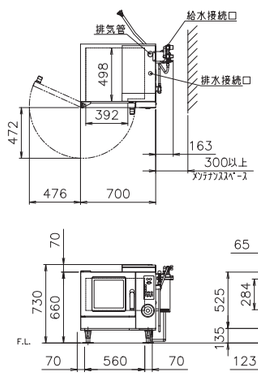
型　式 Model No.	ガス消費量 Gas Input		電気消費量 Electric Supply	ガス接続口径 Gas Conn	給水接続口径 Water Conn	排水口径 Drain	製品重量 Weight	定　価 List Price
	13Aガス Natural Gas	LPガス LPG						
CSI3-G3	9.9kW(8,500kcal/h)	9.9kW(0.71kg/h)	100V/105W	15A	15A	25A	75kg	¥650,000（税別）
CSI3-G3 スタンド付	9.9kW(8,500kcal/h)	9.9kW(0.71kg/h)	100V/105W	15A	15A	25A	95kg	¥743,000（税別）
CSI3-G5	13.9kW(12,000kcal/h)	13.9kW(1.0kg/h)	100V/105W	15A	15A	25A	85kg	¥670,000（税別）
CSI3-G5 スタンド付	13.9kW(12,000kcal/h)	13.9kW(1.0kg/h)	100V/105W	15A	15A	25A	105kg	¥763,000（税別）

※水圧 0.1Mpa～0.75Mpaでご使用ください。※対応ガス種、LPG・13A・12A。その他のガス種はお問い合わせください。※給水装置認証仕様もございます。

Models：CSI3-Eシリーズ（電気式）

2/3ホテルパン
3段仕様

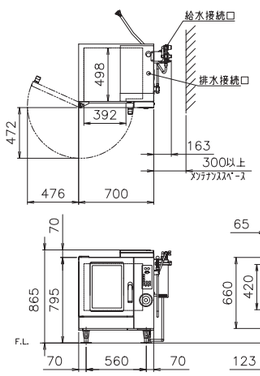
CSI3-E3



外形寸法 Dimensions：W700×D590×H730（mm）

2/3ホテルパン
5段仕様

CSI3-E5



外形寸法 Dimensions：W700×D590×H865（mm）

型　式 Model No.	電気消費量 Electric Supply	ブレーカ容量 Fuse Protection	給水接続口径 Water Conn	排水口径 Drain	製品重量 Weight	定　価 List Price
CSI3-E3	3P200V/4.3kW	20A	15A	25A	65kg	¥600,000（税別）
CSI3-E3 スタンド付	3P200V/4.3kW	20A	15A	25A	85kg	¥693,000（税別）
CSI3-E5	3P200V/5.5kW	30A	15A	25A	75kg	¥620,000（税別）
CSI3-E5 スタンド付	3P200V/5.5kW	30A	15A	25A	95kg	¥713,000（税別）

※水圧 0.1Mpa～0.75Mpaでご使用ください。※給水装置認証仕様もございます。

標準付属品

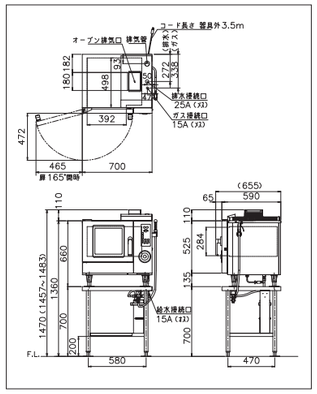
液体洗剤（コメットタフナーA 500ml）
液体洗剤用スプレー
専用軟水器（CN-4000）
オーブン手袋（布製、耐熱温度232℃）

オプション品

スタンド各種

※軟水器は取り付けイメージです。軟水器はスチームコンベクションの付属品です。スタンド単体にはは付属しません.

CSI3-G3＋スタンダードスタンド



スタンダードスタンド

取り外し可能な平棚付。¥93,000（税別）

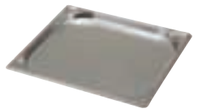
A 仕様

ホテルパンラック付。棚ピッチ：73mm×5段
¥158,000（税別）

B 仕様

扉付のホテルパンラック付。棚ピッチ：73mm×5段　¥170,000（税別）

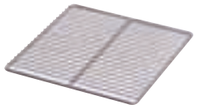
ホテルパン（2/3サイズ）



ホテルパン
354×325mm
（深さ20、65、100mm 等）

ノンスティックホテルパン
354×325mm
（深さ20、25mm等）

穴あきホテルパン
354×325mm
（深さ35、65、100mm 等）

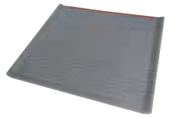


棚網
354×325mm
2/3ホテルパンよりも小さい
テンパンを使用する場合に必要。

焼き網
310×255mm
焼き魚のときに使用。
ホテルパンの中に敷いて使います。

グリルグリッド
食材からの油分、水分が下に落ちます。
冷凍食材の加熱にも適しています。

フライグリッド
グリル、ローストなどの様々な
用途に使用できます。



フライグリッド(フチ折曲げタイプ)
折り曲げ加工で、ドリップがこぼれ
にくくなっています。

波形加工
ステーキなどに焼き目をつける
ことができます。

目玉焼き用
きれいな円形の目玉焼きが
つくれます。

コメットタフナーA
スチームコンベクションオーブンの庫内
洗浄には専用洗剤「コメットタフナーA」
をご使用ください。

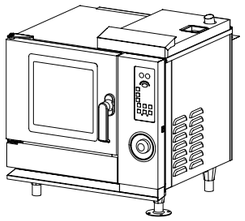
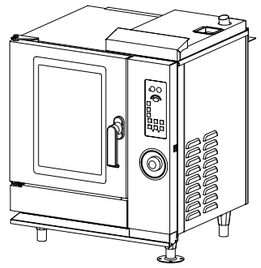
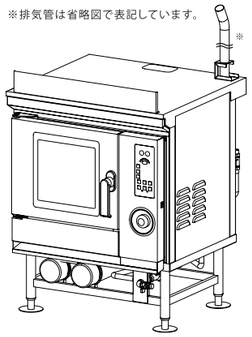
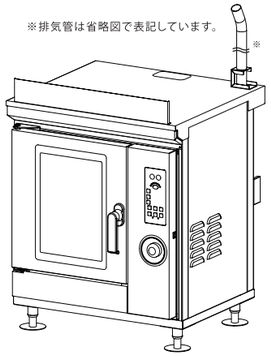
軟水器カートリッジ（CN-4000C）
専用軟水器（CN-4000）用カートリッジです。定
期的に交換してください。ご用命、お問い合わ
せは、販売店か最寄りの営業所までご連絡く
ださい。

New プラコン2段積

ホテルパン3段式と5段式、ガス式と電気式それぞれ
お好きな組み合わせで自由にお選びいただけます。

プラコン

	3段式（ガス式／電気式）	5段式（ガス式／電気式）
上段（Uタイプ） 耐震アジャスト2本付	ガス式 CSI3-G3U or 電気式 CSI3-E3U	ガス式 CSI3-G5U or 電気式 CSI3-E5U
下段（Dタイプ） 耐震アジャスト4本付	ガス式 CSI3-G3D or 電気式 CSI3-E3D	ガス式 CSI3-G5D or 電気式 CSI3-E5D




※排気管は省略図で表記しています。


●「上段＋下段」:「ガス＋ガス」／「電気＋電気」／「ガス＋電気」／「電気＋ガス」の組み合わせも可能です。
●上段と下段の制御は独立しています。

3段＋3段

5段＋3段

下段３段式の場合、軟水器は下部収納となります。

3段＋5段

5段＋5段

下段5段式の場合、軟水器は本体横への設置となります。

SPECIFICATION 仕様

上段（Uタイプ）

	型式 Model No.	ガス消費量 Gas Input 13Aガス Natural Gas	ガス消費量 Gas Input LPガス LPG	電気消費量 Electric Supply	ガス接続口径 Gas Conn	給水接続口径 Water Conn	排水口径 Drain	製品重量 Weight	定価 List Price
ガス式	CSI3-G3U	9.9kW(8,500kcal/h)	9.9kW(0.71kg/h)	100V/105W	15A	15A	25A	75kg	¥675,000（税別）
ガス式	CSI3-G5U	13.9kW(12,000kcal/h)	13.9kW(1.0kg/h)	100V/105W	15A	15A	25A	85kg	¥695,000（税別）

	型式 Model No.	電気消費量 Electric Supply	ブレーカ容量 Fuse Protection	給水接続口径 Water Conn	排水口径 Drain	製品重量 Weight	定価 List Price
電気式	CSI3-E3U	3P200V/4.3kW	20A	15A	25A	65kg	¥600,000（税別）
電気式	CSI3-E5U	3P200V/5.5kW	30A	15A	25A	75kg	¥620,000（税別）

下段（Dタイプ）

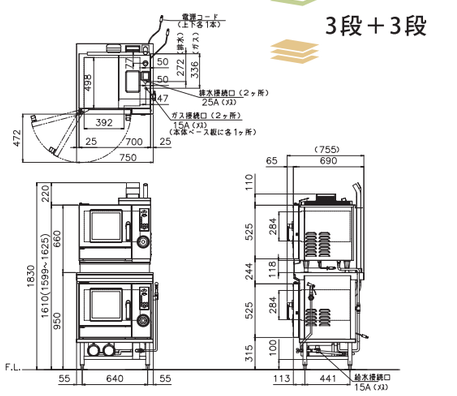
	型式 Model No.	ガス消費量 Gas Input 13Aガス Natural Gas	ガス消費量 Gas Input LPガス LPG	電気消費量 Electric Supply	ガス接続口径 Gas Conn	給水接続口径 Water Conn	排水口径 Drain	製品重量 Weight	定価 List Price
ガス式	CSI3-G3D	9.9kW(8,500kcal/h)	9.9kW(0.71kg/h)	100V/105W	15A	15A	25A	105kg	¥850,000（税別）
ガス式	CSI3-G5D	13.9kW(12,000kcal/h)	13.9kW(1.0kg/h)	100V/105W	15A	15A	25A	115kg	¥870,000（税別）

	型式 Model No.	電気消費量 Electric Supply	ブレーカ容量 Fuse Protection	給水接続口径 Water Conn	排水口径 Drain	製品重量 Weight	定価 List Price
電気式	CSI3-E3D	3P200V/4.3kW	20A	15A	25A	95kg	¥750,000（税別）
電気式	CSI3-E5D	3P200V/5.5kW	30A	15A	25A	105kg	¥770,000（税別）

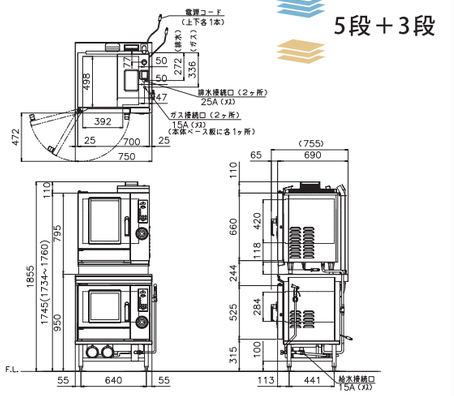
ガス式／電気式　※水圧 0.1Mpa～0.75Mpaでご使用ください。※給水装置認証仕様もございます。
ガス式　※対応ガス種、LPG・13A・12A。その他のガス種はお問い合わせください。※JIA認証（13A・LPG）取得しています。

組み合わせ例

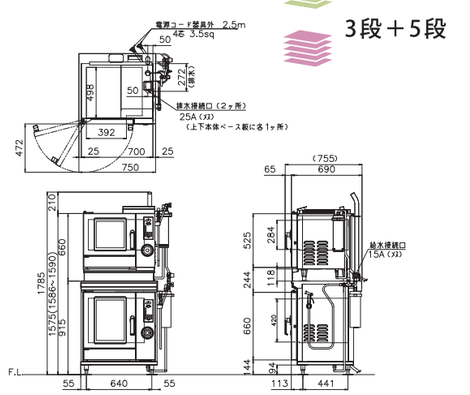
CSI3-G3U＋CSI3-G3D　3段＋3段



CSI3-G5U＋CSI3-G3D　5段＋3段



CSI3-E3U＋CSI3-E5D　3段＋5段



CSI3-E5U＋CSI3-E5D　5段＋5段